Universidad Pontificia de Salamanca

Facultad de Ciencias de la Salud

CURSO

Julio 2025

Nutrición en Acción: experiencias de voluntariado y aprendizaje global

15 plazas

38 h.

600 €

Dirección

Dra. Carmen da Casa. *Vicedecana del Grado en Nutrición y Dietética Humana*

Modalidad

Presencial

Destinatarios

Estudiantes universitarios de titulaciones de Ciencias de la Salud

Fecha de inicio

14 de julio de 2025

Fecha de finalización

19 de julio de 2025

Precio

600 €

300 € estudiantes UPSA

Descuento del 50% para estudiantes UPSA residentes en Salamanca (exentos de servicio de alojamiento y manutención)

Lugar de impartición y recursos materiales

Alojamiento y manutención:
Colegio Mayor Hispanoamericano Nuestra Señora de Guadalupe

Clases reflexivo-colaborativas:
Sede central UPSA

Taller de cocina española:
Cocina profesional del Colegio Mayor Nuestra Señora de Guadalupe

Taller de cocina participativa:
Aula de cocina del Colegio Mayor Nuestra Señora de Guadalupe

Centros externos de colaboración

Centro Materno Infantil Ave María (Santa Marta de Tormes), Fundación AFIM - Ayuda, Formación e Integración de personas con discapacidad (Salamanca), y Banco de Alimentos de Salamanca (Mercasalamanca).

Inscríbete aquí

Curso certificado por el ICE

Presentación

Curso de extensión universitaria desarrollado en colaboración con la Universidad del Desarrollo (UDD) de Chile, en el que los participantes explorarán mercados locales y centros sociales, realizando análisis de productos y desarrollando propuestas de educación alimentaria. Además, se llevarán a cabo talleres de cocina y actividades lúdicas enfocadas en la alimentación, y la promoción de la salud, culminando con una evaluación de necesidades y la planificación de una propuesta de intervención en varios centros con convenios educativos activos con la UPSA.

Objetivos

Objetivo General: Promover la conciencia y el conocimiento sobre la Nutrición y la Seguridad Alimentaria a través de experiencias de voluntariado, fomentando el aprendizaje global y la colaboración entre participantes de diversas culturas.

Resultados de aprendizaje:

1. **Desarrollo de habilidades críticas:** Los estudiantes serán capaces de analizar y evaluar información de manera crítica, aplicando teorías y conceptos, aprendidos en clase, a situaciones del mundo real.
2. **Trabajo en equipo:** Los estudiantes demostrarán habilidades efectivas de colaboración, trabajando en grupos para resolver problemas y completar proyectos, fomentando la comunicación y el respeto mutuo.
3. **Investigación y análisis:** Los estudiantes aprenderán a llevar a cabo investigaciones independientes, utilizando métodos apropiados para recopilar y analizar datos, y presentando sus hallazgos de manera clara y coherente.
4. **Ética profesional:** Los estudiantes comprenderán la importancia de la ética en su campo de estudio, aplicando principios éticos en la toma de decisiones y en su práctica profesional.
5. **Adaptabilidad y resolución de problemas:** Los estudiantes desarrollarán la capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y desafíos, utilizando el pensamiento crítico para encontrar soluciones efectivas a problemas complejos.
6. **Comunicación efectiva:** Los estudiantes serán capaces de comunicar sus ideas y argumentos de manera clara y persuasiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a diferentes audiencias.
7. **Conciencia cultural y global:** Los estudiantes adquirirán una comprensión de la diversidad cultural y global, reconociendo la importancia de la inclusión y el respeto en un entorno académico y profesional.

CONTENIDO

- Visita a mercados de la ciudad. Visita guiada a mercados locales para identificar y analizar productos alimentarios desde una perspectiva nutricional, cultural y económica. Los participantes registrarán información clave sobre origen, valor nutricional y accesibilidad.
- Visita a Centro Materno Infantil Ave María. Centro de acogida para mujeres gestantes o con hijos de hasta 5 años, carentes de recursos, en riesgo de exclusión social. Contacto de primera mano con usuarias, para evaluación de necesidades y propuestas de intervención.
- Visita al Banco de Alimentos de Salamanca. Los Bancos de Alimentos reciben donaciones de productos alimenticios, con el objetivo de luchar contra el despilfarro y distribuir los alimentos a las personas que lo necesiten.
- Visita a Fundación AFIM. Centrada en la atención, ayuda y asistencia integral a personas con cualquier tipo de diversidad funcional, discapacidad física, intelectual, sensorial. Trataremos su normalización e inclusión personal, laboral y social a través de una intervención integral que abarque las distintas facetas personales y sociales y sirva de prevención en situaciones de desigualdad.
- Taller 'Nutrición para todos'. Taller diseñado para capacitar a profesionales de la Nutrición y Dietética en estrategias de comunicación inclusivas. Se abordarán técnicas para transmitir información nutricional de manera clara y accesible a personas con discapacidad, con dificultades de comprensión o en situación de vulnerabilidad económica.
- Taller de cocina española. Impartido por un chef de gran experiencia profesional, poniendo en primera línea productos locales y de tradición. Incluye una degustación de platos típicos.
- Taller de cocina participativo. Adaptación culinaria con propuestas adaptadas derivadas de análisis de productos.
- Desarrollo e implementación de Taller de Intervención Nutricional. Enfocados a población vulnerable, aplicando los conocimientos adquiridos.
- Noches reflexivas. Debate y enriquecimiento con reflexión autónoma y en compañía.
- Visita / Tour guiado por la ciudad.

*Con el coste de inscripción, se incluye alojamiento en habitación individual con baño privado, manutención en pensión completa y transporte privado entre la ciudad de Salamanca y los centros cooperativos.

PROGRAMA

LUNES, 14 DE JULIO

▸ Mañana

Bienvenida Alumnos

Visita a Mercados de la Ciudad

Análisis de productos

▸ Tarde

Taller de Cocina Española

Cata/degustación de platos típicos

Taller 'Nutrición para todos':
Comunicación adaptada a la diversidad

▸ Noche

Expectativas de la actividad

MARTES, 15 DE JULIO

▸ Mañana

Visita a Centros de Intervención

▸ Tarde

Evaluación de necesidades:
Desarrollo de propuestas de intervención

▸ Noche

Reflexión

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO

▸ Mañana

Visita al Banco de Alimentos de Salamanca

Análisis de productos. Desarrollo de propuestas de menús

▸ Tarde

Desarrollo de Propuestas de Intervención

Planificación del Taller de Intervención

▸ Noche

Reflexión

JUEVES, 17 DE JULIO

▸ Mañana

Taller de Cocina Participativa

Adaptación con propuestas del análisis de productos

▸ Tarde

Taller de Intervención CMI Ave María

▸ Noche

Reflexión

VIERNES, 18 DE JULIO

▸ Mañana

Taller de Intervención F. AFIM

▸ Tarde

Taller 'Aprendizaje y Acción':
Volver la mirada

▸ Noche

x Cena de despedida

SÁBADO, 19 DE JULIO

▸ Mañana

Visita guiada a la ciudad de Salamanca

Más información: **vicedecanato.nutricionydietetica@upsa.es**

Inscríbete aquí: **https://forms.gle/jJwzCHzAkBcszd4x9**